

Aperitivi (Aperitiv)

Crodino (alkoholfrei)	0,1 l	5,9
Scavi & Ray Spumante	0,1 l	5,9
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	5 cl	6,5
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	6,5
Campari Orange / Sodal	0,2 l	7,9
Aperol Spritz	0,2 l	7,9
Hugo	0,2 l	7,9
Ramazotti Rosato MIO	0,2 l	7,9
Sarti Lemon	0,2 l	8,5

Le Zuppe (Suppen)

Crema di Pomodoro Tomatencremesuppe	7,9
Minestrone vegetale Vegetarische Gemüsesuppe	8,9

Insalate (Salate)

Insalata Mista Frischer, gemischter Salat	8,9
Insalata Caprese Tomaten-Büffelmozzarella Salat	13,9
Insalata Primavera Frischer, gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Ei	14,9

Antipasti (Vorspeisen)

Bruschetta	8,9
Frisches Pizzabrot mit saftigen Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	
Vitello Tonnato	14,9
Dünn geschnittener Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern Sauce	
Carpaccio	14,9
Hauchdünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Rucola und Parmesanhobeln	
Antipasto Misto e Formaggi	15,9
Eine Vorspeise bestehend aus verschiedenen Gemüse-, Salami-, Schinken- und Käsespezialitäten	

Pasta (Nudelgerichte)

Spaghetti Pomodoro	10,9
Spaghetti mit Tomatensauce und frischen Basilikum	
Spaghetti Bolognese	12,9
Spaghetti mit Tomaten-, Hackfleischsauce	
Spaghetti Carbonara	13,9
Spaghetti mit Bauchspeck, Ei und Pecorino Romano (auch mit Sahne möglich)	
Penne Rigate della Nonna	13,9
Penne mit Brokkoli, frischen Champignons, Kochschinken, Erbsen und Sahnesauce	
Spaghetti Frutti di Mare	16,9
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Knoblauch und frischen Tomaten	
Penne Rigate Calabrese	16,9
Penne mit Rind, Knoblauch, Zwiebeln, pikanten Peperoni und Tomatensauce	
Tagliolini al Vitello	17,9
Bandnudeln mit Kalbfleisch, Steinpilzen und Zwiebeln in Olivenöl	
Tagliolini Mare e Monti	17,9
Bandnudeln mit Lachs, frischen Champignons und Tomaten-, Sahnesauce	

Lasagne

Lasagne	14,9
Traditionell italienische Lasagne mit Bolognese Sauce	

Pizzeria

Margherita Tomatensauce, Mozzarella und frischen Basilikum	10,9
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami	12,9
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken	12,9
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons	12,9
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	13,9
Tonno e Cipolla Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	14,9
Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	15,9
Gorgonzola e Spinaci Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat	15,9
Pizza Diavolo Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Oliven, pikante Salami	14,9
Salmone e Spinaci Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachs	16,9
Parma Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesanhobeln	16,9
Calzone (Pizzatasche) Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Parmesan	14,9
Quattro Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan	15,9
Funghi e Gamberoni Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Shrimps, Knoblauch	16,9
* auf Wunsch alle Pizza als Pinsa (frischer Sauerteig)	+1,9

Carne (Fleisch)

Scaloppine alla Caprese Kalbfleisch vom Grill, überbacken mit Mozzarella-Tomate	25,9
Saltimbocca alla Griglia Kalbfleisch vom Grill mit Parmaschinken und Salbei- Buttersauce	26,9
Costolette d' Agnello Lammkotelett vom Grill mit Butter- Salbeisauce	27,9
Rumpsteak alla Griglia Argentinisches Rumpsteak vom Grill	27,9
Rumpsteak con Pepe Verde Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit grüner Pfeffersauce	29,9

Pesce (Fisch)

Salmone alla Griglia Lachsfilet vom Grill	26,9
Gamberoni alla Griglia Garnelen vom Grill	28,9
Gamberoni con Vino Garnelen vom Grill mit Weißweinsauce	29,9



* wechselnde Angebote auch außerhalb der Karte.

Bambini (für die kleinen Gäste)

Spaghetti Pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	6,9
Penne Rigate Bolognese Penne mit Bolognesesauce	7,9
Piccola Pizza Margherita, Salami, Prosciutto oder Funghi	8,9

Formaggio (Käse)

Gemischter Käseteller	14,9
bestehend aus drei verschiedenen Käsespezialitäten	
Tallegio	6,9
Ein Weichkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	
Gorgonzola	6,9
Ein Blauschimmelkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	
Parmigiano Reggiano	6,9
Ein kräftiger Extrahartkäse aus Kuhmilch (Norditalien)	

Dolci (Dessert)

Tiramisu	7,9
Hausgemachtes Löffelbiscuitdessert mit Mascarpone Creme	
Panna Cotta	6,9
Hausgemachtes Dessert aus gelierter Sahne mit Vanille und Erdbeersauce	

Celato (Eis)

Schokobecher	7,9
Gemischtes Eis mit Sahne und Schokoladensauce	
Heiß auf Eis	8,9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
Fruchtbecher	8,9
Gemischtes Eis, Früchte, Sahne und Erdbeersauce	
Erdbeerbecher (saisonal)	9,9
Gemischtes Eis, frische Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce	
Bananasplit	9,9
Gemischtes Eis, frische Banane, Sahne und Schokosauce	

Alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Aqua di Sole naturale	3,4	6,9
Aqua di Sole frizzante	3,4	6,9
	0,2l	
Coca-Cola	3,3	
Sprite	3,3	
Fanta	3,3	
Mezzo Mix	3,3	
Coca-Cola Light	3,3	
Bad Liebenwerda Ginger Ale	3,5	
Bad Liebenwerda Tonic Water	3,5	
Bad Liebenwerda Bitter Lemon	3,5	
Fuze Tea (0,3L)	4,2	
Schwarzer Tee Pfirsich		
	0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft	3,6	4,9
Bauer Orangensaft	3,6	4,9
Bauer Kirschsft	3,6	4,9
Bauer Bananennektar	3,6	4,9
Bauer Tomatensaft	3,6	
Saftschorlen	3,3	4,7
mit jeweiligen Saft erhältlich		

Bier vom Fass

	0,25l	0,4l
König Pilsner	3,3	4,6
	0,3l	0,5l
Benediktiner Weißbier naturtrüb	3,5	4,9

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,4
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,5
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,5
Benediktiner Weißbier dunkel	0,5l	4,5
Köstritzer Kellerbier	0,5l	4,5
Birra Moretti	0,33l	4,2



Bevande calde (heiße Getränke)

Kaffee	2,9	Cappuccino	3,5
Kaffee entkoffeiniert	2,9	Café Latte	3,8
Espresso	2,9	Latte Macchiato	3,8
Espresso doppio	4,1		
Espresso macchiato	3,1	Kakao	3,8
Espresso corretto (mit Grappa oder Sambuca)	4,2		

Tee aus dem Haus Platearium

Schwarzer Tee	3,2
Ein Lobgesang auf den Tee, Frühlings- und Sommerpflückung aus dem Hochland Darjeelings. Ziehzeit: 2-4 Minuten	
Kräutertee	3,2
Aromatisiert mit frischer Minze und saftiger Erdbeere. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Kamille Orangenblüte	3,2
Duftige Orangenblüten harmonieren mit intensiven Kamillenblüten zu einer köstlichen Komposition. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Grüntee	3,2
Feiner Grüntee aus China mit zart-süßer Geschmacksnote. Ziehzeit: 3-5 Minuten	
Früchtetee	3,2
Außergewöhnlicher Geschmack frischer Äpfel, Birnen, Gojibeeren und Honigmelone. Aromatisiert. Ziehzeit: 5-10 Minuten	
Pfefferminztee	3,2
Erfrischende Pfefferminzblätter und köstliche Zitronenmelisse, sind ein perfektes Genuss-Duo. Ziehzeit: 5-10 Minuten	

Vini Bianchi (offene Weißweine)

	0,25l	0,50l
Villa Santa Flavia Pinot Grigio Veneto IGT (trocken)	6,9	11,9
Farnese Vini Trebbiano d' Abruzzo DOC (trocken)	6,9	11,9

Vini Rosati (offener Roséwein)

	0,25l	0,50l
Villa Santa Flavia Bardolino Chiaretto IGT Veneto (trocken)	6,9	11,9

Vini Rossi (offene Rotweine)

Mondo del Vino/Toskana

	0,25l	0,50l	0,75l
Riunite Lambrusco Frizzantino Dolcezza Rosso „Emilia“ IGT (lieblich)	6,2	12,1	18,9
Farnese Vini Montepulciano d' Abruzzo DOC (trocken)	6,7	11,9	
Fattoria Montellori Chianti DOCG Toscana (trocken)	6,9	11,9	

	0,25l	0,50l
Unsere Rot-, Weiß- und Roséwein, können Sie auch als Weinschorle erhalten.	5,9	9,9

Bottiglia Bianco (Weißweine)

Azienda Agricola Pratello - Lombardei

Pratello Lugana DOC Catulliano

0,75l

32,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

die Nase zeigt blumige und fruchtige Empfindungen mittlerer Stärke, deren Seidigkeit sehr sauber über Empfindungen von Wacholderbeeren, dann Golden Delicious Apfel und in einem schönen Ausklang von Williams Birne wahrgenommen wird. Der Geschmack von Pfirsich, Apfel und weißen Rosenblüten, die unverkennbar wahrgenommen werden.

Cantine Sacchetto - Venetien

L'Elfo Pinot Grigio delle Venezie DOC

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Der Pinot Grigio präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Linden-blüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

Bertani - Venetien

DUE UVE Pinot Grigio-Sauvignon IGT

0,75l

31,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Eine strohgelbe Farbe. Die typischen Aromen des Sauvignon sind spritzig in der Nase. Salbei, reifer Pfirsich, Holunderblüten und grüner Pfeffer. Der Pinot Grigio dominiert am Gaumen, mit guter Balance zwischen Würze und knackiger Säure.

Terre Gaie - Venetien

Settanta I Colli Euganei Bianco DOC

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Klares, helles Strohgelb mit silberfarbenen Reflexen Frisch und fruchtig mit sehr charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, grünen Paprikaschoten und weißer Melone, leichte Gewürznoten. Elegant, frisch und fruchtig mit einem langen aromatischen Abgang.

Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini - Abruzzan

0,75l

30,9

Zaccagnini il Vino "dal Tralcetto" il Bianco di Ciccio Abruzzo DOC

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: trocken

Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sehr leichtes Bouquet, feiner Duft, aromatisch, sehr angenehm. Feiner und eleganter Geschmack, sehr frisch und gut harmonisch. Aus Trebbiano d' Abruzzo- und Chardonnay-Trauben.

Bottiglia Rosato (Rosé)

Tenuta Ammiraglia Magliano - Toskana

Frescobaldi „ALÈ“ Maremma Toscana DOC

0,75l

36,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Alie, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

Terre Gaie - Venetien

Settanta 7 Rosato Veneto IGP Edizione Speciale

0,75l

29,9

Alkohol: 12,0% vol Geschmack: Trocken

Lebhaftes, funkelndes Pink. Intensive Aromen von Erdbeeren, Kirsche und floralen Noten. Elegant im Geschmack, frisch mit herrlichen hellroten Früchten, einer leichten Würze und duftigen weißen Blüten. Sehr feiner, langer Nachhall.



Bottiglia Rosso (Rotwein)

Azienda Agricola Masseria Tagaro - Apulien

"Pinataro" Primitivo Cinquenoci Puglia DOC 0,75l 31,9

Alkohol: 14,0% vol Geschmack: Trocken

Der Geschmack ist extrem tief und aromatisch, mit einem charakteristischen Aroma von roten Früchten - hauptsächlich Kirschen, mit deutlichen Noten von Gewürzen und Kräutern, einem Hauch von Kaffee und Zimt.

Cantina Torre Zambra - Abruzzen

Madia Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,75l 29,9

Alkohol: 13,0% vol Geschmack: Trocken

Montepulciano d'Abruzzo „Madia“ ist ein perfektes Beispiel für einen traditionellen abruzzesischen Wein. Rubinrote Farbe mit violetten Schimmern. Das saubere Nasenprofil zeigt Beerenfruchtdüfte und Marmeladenaromen mit einem Hauch von violetten und bitteren Lakritzen im Finale. Der Wein ist geschmeidig und warm, ausgewogen, fest und angenehm lang im Mund.

Cantine Capuzzimati - Kalabrien & Apulien

Dueterre Rosso d'Italia 0,75l 42,9

Alkohol: 15,0% vol Geschmack: Trocken

Nach über 12 Monaten in besten französischen Barriquefässern und mindestens sechs Monaten Flaschenreifeung, entsteht ein Wein, der weich, samtig, komplex aber vor allem einzigartig ist. Diese Kombination aus Wärme und Frische macht diesen Wein so außergewöhnlich. Ein Rotwein, der herrlich nach Beeren und exotischen Früchten duftet. Im Geschmack ist er vollmundig, fruchtig, frisch und harmonisch und überzeugt mit einem guten, strukturierten Abgang.

Bertani - Valpolicella

Bertani Amarone della Valpolicella Classico DOC 0,75l 65,9

Alkohol: 15,0% vol Geschmack: Trocken

Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.

Tenuta Caparzo - Toskana

Caparzo Rosso di Montalcino DOC

0,75l

46,9

Alkohol: 13,0% vol

Geschmack: Trocken

Kräftiges Rubinrot. Das Bukett ist sehr gehaltvoll und vielschichtig, Veilchen, Himbeeren und Granatapfel. Ein hauch von Kräutern mit schönen Röstnoten, mineralisch erdigen Noten. Der Geschmack ist warm, trocken, großzügig, ausgewogen. 1 Jahr im Eichenfass gereift.

* alle Weine enthalten Sulfite

Liköre

		2cl	4cl
Sambuca - Hausmarke	40,0 %	3,5	5,4
Poli Kreme 17 Bomb Eierlikör mit Grappa	17,0 %	4,4	7,0
Scavi Limoncello	32,0 %	3,6	5,6
Amaretto di Saronno	28,0 %	3,6	5,6
Frangelico Haselnusslikör	20,0 %	3,6	5,6
Ramazotti Cappuccino Crema	17,0 %	3,6	5,6

Kräuter

		2cl	4cl
Averna Amaro Siciliano	32,0 %	3,5	5,4
Amaro Montenegro	23,0 %	3,5	5,4
Fernet Branca	40,0%	3,5	5,4
Ramazotti	30,0%	3,5	5,4

Grappa

		2cl	4cl
Hausmarke	40,0 %	3,8	5,3
Grappa Chardonnay			
Familia Saleri - Villa Colonna (Lombardei)	40,0 %	7,6	12,1
Grappa di Brunello di Montalcino			
Villa de Varda (Trentino)	40,0 %	9,6	16,1
Grappa Amarone Riserva aged in Barriques Bertani			
Destilleria Bocchino (Piemont)			
Grappa Gran Moscato	40,0 %	5,4	8,9
Grappa Boccino della Cantina Privata 12 J.	45,0 %	10,1	17,1
Poli Destilleria (Venetien)			
Po di Poli Aromatica Traminer	40,0 %	6,6	10,6

Cognac - Brandy

		2cl	4cl
Hennessy VS	40,0 %	3,9	6,4
Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0 %	3,9	6,4

Rum

		2cl	4cl
Havana Club Light 3 Jahre, Kuba	40,0 %	4,1	6,6

Whisky

		2cl	4cl
Jameson Standard	40,0 %	3,6	5,9
Tullamore Dew 12 Jahre	40,0 %	4,1	6,6
Chivas Regal 12 Jahre	40,0 %	4,6	7,1
Johnnie Walker Red Label	40,0 %	3,9	6,1

Vodka

		2cl	4cl
Absolut Vodka	40,0 %	3,7	6,2
9 Mile Vodka	40,0 %	5,2	8,2

Gin

		2cl	4cl
Mermaid Gin	42,0 %	4,7	7,7
Puerto de Indias Strawberry Gin	37,5 %	3,7	6,2
Marconi 46 Poli Italian Gin	46,0 %	4,7	7,7

Obstbrände

		2cl	4cl
Fassbind Vieille Barrique Framboise	40,0 %	4,4	6,9
Fassbind Vieille Barrique Cerise	40,0 %	4,9	7,4
Fassbind Vieille Barrique Poire	40,0 %	4,4	6,9
Fassbind Vieille Barrique Prune	40,0 %	4,4	6,9

Longdrinks (mit 4cl)

Vodka mit Cola, Juice oder Bitter Lemon	0,2l
Rum mit Cola oder Juice	8,5
Scotch Whisky mit Cola	8,5
Aperol mit Tonic oder Orangensaft	8,5
Poli Gin mit Tonic	8,5
Mermaid Gin mit Tonic	8,5

Prosecco e Spumanti

Mille Bolle Rosé

0,75l

31,9

Scavi & Ray Spumante Brut Prosecco

29,9

Scavi & Ray ice prestige Piccolo (0,2l)

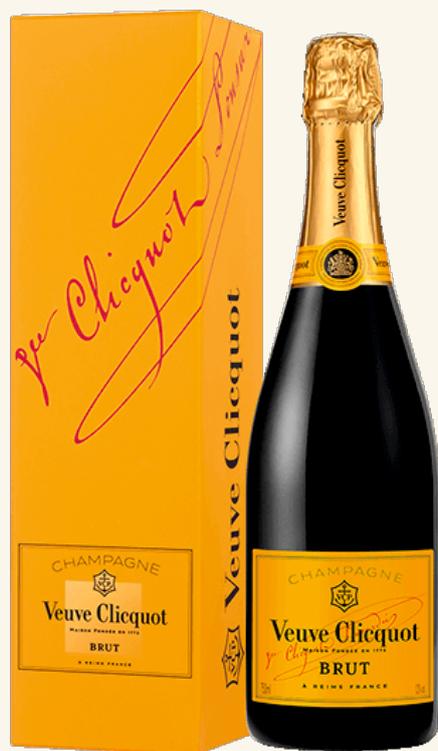
8,5

Champagner

Veuve Clicquot

0,75l

105,0



Alle Weine, Prosecco, Vermouth und Champagner enthalten Sulfite.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

la Mia Mamma

Am Markt 1
01809 Dohna
- im Ratskeller Dohna -

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage
11:30 - 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag



Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Speisen

- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | mit Farbstoff(en) | 6. | mit Süßungsmittel |
| 2. | mit Konservierungsstoff(en) | 7. | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. | mit Antioxidationsmittel | 8. | gewachst |
| 4. | mit Schwefeldioxid | 9. | Geschmacksverstärker |
| 5. | geschwärzt | 10. | Phosphat |

Liste Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe für Getränke

- | | | | |
|----|-----------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | mit Farbstoff(en) | 7. | mit Süßungsmittel |
| 2. | mit Konservierungsstoff(en) | 8. | Chininhaltig |
| 3. | mit Antioxidationsmittel | 9. | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4. | mit Geschmacksverstärker | 10. | mit Taurin |
| 5. | geschwärzt | 11. | mit Süßungsmittel |
| 6. | enthält Koffein | 12. | mit Säuerungsmittel |